FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Vin Santo 2018



Formati

0,375 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2018

Pomino Vinsanto DOC

“Помино Винсанто” воплощает совершенство тосканской традиции. Сочетание территории Помино, типичных сортов винограда и исторического способа производства дарят уникальные в своём роде результаты: сладость и свежесть вина уравновешены между собой. Длительное высушивание ягод и долгая выдержка вина в дубовых бочках создают сложное и насыщенное вино с разнообразным и интригующим букетом.

Климатическая тенденция

Весна в Кастелло Помино была дождливой: за три месяца выпало около 420 мм осадков, что вдвое превысило показатели предыдущего года. Почки на лозе раскрылись на второй неделе апреля, как обычно в Помино, а цветение прошло несколько раньше, чем ожидалось. Виноград начал набирать цвет во второй половине июля и полностью потемнел в первой трети августа. Солнечная погода и небольшие дожди летом помогли ягодам превосходно созреть. Разница между дневной и ночной температурой способствовала развитию сложного аромата винограда и одновременно помогала сохранить его свежесть.

Характеристики территории

Сорт Вино: Треббиано, Белая Тосканская Мальвазия и Сан-Коломбано
Алкогольная степень: 14,5%
Выдержка: 7 лет в дубовых бочонках

Технические примечания

Pomino Vinsanto 2018 – сверкающее вино янтарных оттенков с золотистыми отблесками. Букет вмещает в себя как ноты спелых фруктов и сухофруктов (абрикос и курага), так и ноты цукатов, грецкого ореха и фундука. Пряные оттенки напоминают аромат мускатного ореха и бадьяна. В финале проявляются ноты кофейной обжарки. Во вкусе явствует гармония кислинки и сладости. Невероятно долгое послевкусие оставляет приятное ощущение чистоты и сухости во рту.

Сопряжение: Вино прекрасно само по себе; отлично сочетается и с различными десертами — от печенья до нежных кремов и суфле. Чудесно подходит к фуагра, выдержанным сырам и сырам с плесенью. Рекомендуется подавать вино в больших фужерах.